

Śliwki pod kruszonką



Autor: **Daniel-Coceancig**
Przepisów: **60** Ocena: **732**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 100 g masła
- 200 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 kg śliwek
- 5 łyżek brązowego cukru
- 2 łyżki cynamonu
- 1/4 łyżeczki imbiru
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 6 gałek lodów śmietankowych

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i pozbawione pestek śliwki pokrój w ćwiartki. Śliwki zasyp brązowym cukrem, cynamonem, imbirem i gałką muszkatołową. Odstaw na bok na 10 minut by śliwki puściły soki pod wpływem cukru.
- 2 Masło, cukier oraz mąkę zagnieć razem. Możesz to zrobić przy pomocy widelca, bądź miksera. Zrób to dokładnie aby masa miała jednolitą konsystencję.
- 3 Foremki ceramiczne napełnij do 2/3 wysokości śliwkami i zasyp z wierzchu wcześniej przygotowaną kruszonką. Wstaw foremki do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piecz przez 20 minut aż kruszonka z wierzchu nabierze złotego koloru.
- 4 Ciepły deser podawaj z gałką ulubionych lodów.

Twoje notatki do przepisu: